Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Bizcocho de melocotón

20min · 8 raciones · 686 kcal

Ingredientes

- 3 melocotones
- 1 vaso de yogur
- 1 vaso de aove
- 2 vasos de azúcar
- 3 vasos de harina
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura

POR RACIÓN

Proteínas	9,1 g
Grasas	31 g
Hidratos	95 g
Fibra	2,4 g

Elaboración

1. Laminamos los melocotones y reservamos
2. Precalentamos el horno a 180 °C
3. Forramos un molde apto para horno con papel vegetal y colocamos las láminas de melocotón hasta cubrir toda la base
4. En un bol, ponemos el yogur, el azúcar, la harina, los huevos y la levadura. Mezclamos con unas varillas hasta conseguir una masa homogénea y sin grumos
5. Vertemos la mezcla sobre los melocotones y horneamos durante aproximadamente 20 minutos a 180 °C, o hasta que esté doradito y al pincharlo con un palillo, salga limpio
6. Dejamos enfriar y desmoldamos

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Lidia Santana | Creadora de Contenido y Recetas

cooknest.app/@coolfood-bylidya · Instagram @coolfood_bylidya